



鱼鲞，与“乡”“香”谐音，带着关于乡味的期待，接受着阳光的洗礼，为热腾腾的团圆饭准备，也为远行人的后备箱准备。

鱼鲞

年味来了 宁波最有辨识度的



鱼长到了最肥的时候，西北风到了最猛烈的时候，一切都刚刚好，鱼鲞，在阳光下升华着海的味道。

进入腊月，暖阳下的鱼鲞大约是宁波最有辨识度的年味。温暖的色泽和丝丝分明的质地，是无数人心心念念的一口鲜。

这是摄影师方亚琪拍摄的各种鱼鲞，不同的鱼，经过不同的手，吹过不同的风，在不同的人嘴里，又是别有一番滋味在心头。

樊卓婧 文 方亚琪 摄

它们可以成片地晒在海边、院子里，也可以随意地挂在北窗口。不论多少、贵贱，用心储存，便会年年有余，这是对生活最大的敬意与珍惜。



新鲜海鳗从背脊剖开，去内脏，擦净，撑开，挂在通风阴凉处晾干，一周后便成佳品。



晒鳗鲞的人心里老早盘算开了——年夜饭，要么切块与五花肉红烧，要么切丝与本地芹菜清炒。剩下的都让孩子带点走，他们平常忙，清蒸一下就好，又鲜，又省时间，又方便。



黄鱼鲞，又名“白鲞”，是将鲜黄鱼剖开腌制后，晒干而成。黄鱼鲞加生姜清炖，或剁成小块烧“白鲞烤肉”，或“油浸白鲞”、熬“白鲞冻”，都是好味道。



乌狼鲞单独吃会比较“柴”，最好与带了肥肉的猪腿肉配。肉的肥腻和鱼的鲜美是天作之合，浓油赤酱，卤汁紧包，油光锃亮，才算修成正果。



当越来越多的鱼鲞挂上杆，在风里绵延着思念，阳光下酝酿着团圆，那些将乡味留在记忆深处的人，也在盘算着回乡了吧？